



Iginio Massari | Ricettario **TuttaFruttaBrio** Brioches dolci e salate

Selezione

Cesarin
&
Iginio Massari





Iginio Massari

"TuttaFruttaBrio" Brioche dolce



"TuttaFruttaBrio" Brioche dolce e salata

Ricetta Base

FORMARE UNA BIGA CON:	DOSAGGIO
Latte a 30°C	g. 200
Farina forte	g. 200
Lievito di birra	g. 40

Procedimento

Lasciare triplicare la biga a 28°C.

A PARTE IMPASTARE:	DOSAGGIO
Farina forte	g. 1000
Burro a 2°C	g. 750
Zucchero	g. 60
Uova	g. 600
Sale	g. 20
TuttaFrutta o Verdure Stabilizzate Cesarin	g. 150

Procedimento

Quando l'impasto si stacca dal bordo aggiungere la biga, lavorare la pasta fino a quando diventa lucida ed elastica.

Mettere la pasta in frigorifero fino a farla stabilizzare (un giorno).

Per l'utilizzo: togliere la pasta dal frigorifero e lasciarla riposare a temperatura ambiente per un'ora.

Stendere una striscia di pasta sfoglia a uno spessore di 1,5 mm e spargere qua e là la **TuttaFrutta** o le **Verdure Stabilizzate Cesarin**.
Stendere la pasta in quadrati della stessa lunghezza e larghezza con uno spessore di 3 mm.

Formare un rotolo da 14/16 cm. di diametro e metterlo in frigorifero.

Una volta indurito, tagliare delle fette da 30 g. e metterle prima sulle teglie e poi in cella a lievitare. Cuocere a 220°C per 4/5 minuti.

La pasta deve rimanere morbidissima per essere farcita e poi accoppiata.

Rendimento

Circa 150 brioche da 30 g.

Prodotti Cesarin da utilizzare

Farcitura per il dolce: **TuttaFrutta Cesarin**

miscelata nella crema pasticcera (una o più referenze)



www.cesarin.it

"TuttaFruttaBrio" Brioche salata



Ricetta con aggiunta di lievito naturale

FORMARE UNA BIGA CON:	DOSAGGIO
Lievito naturale pronto	g. 250
Farina bianca tipo 00	g. 1000
Burro	g. 350
Miele	g. 60
Uova	g. 600
Sale	g. 20
Lievito di birra	g. 40
TuttaFrutta o Verdure Stabilizzate Cesarin	g. 150

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti insieme, quando l'impasto si stacca dal bordo aggiungere il lievito di birra. Continuare ad amalgamare fino a ottenere un impasto estremamente liscio e di struttura fine. Conservare in congelatore a -14°C coprendolo sempre con un cellophane.

Per l'utilizzo: togliere la pasta dal congelatore e lasciarla riposare a temperatura ambiente per un'ora. Dare tre giri semplici con il burro piatto. Lasciare riposare la pasta in frigorifero per un'ora prima di modellare. Stendere una striscia di pasta sfoglia a uno spessore di 1,5 mm., spennellare con dell'uovo e spargere qua e là la **TuttaFrutta** o le **Verdure Stabilizzate Cesarin**.

Stendere la pasta in quadrati della stessa lunghezza e larghezza con uno spessore di 3 mm.

Formare un rotolo da 14/16 cm. di diametro e metterlo in frigorifero.

Una volta indurito, tagliare delle fette da 30 g. e metterle prima sulle teglie e poi in cella a lievitare. Cuocere a 220°C per 4/5 minuti.

La pasta deve rimanere morbidissima per essere farcita e poi accoppiata.

Burro per pieghe:

burro piatto 200 g.

Rendimento

Circa 130 brioche da 30 g.

Farcitura per il salato: Verdure Stabilizzate Cesarin

miscelate nel ripieno di ricotta e mascarpone (una o più referenze)



TuttaFrutta



Albicocca 14x14	Cranberry	Mela 12x12
Albicocca a metà	Fragoline	Pera 12x12
Amarena Speciale	Frutti di bosco	Pesca 12x12
Ananas 1/16 di fetta	Lampone	Tropicale 9x9
Arancio 12x12	Limone 12x12	Zenzero 6x6
Cedro 12x12	Mango 9x9	

Verdure Stabilizzate



Melanzane 3-5 mm	Peperoni gialli 3-5 mm	Peperoni rossi 3-5 mm	
Peperoni verdi 3-5 mm	Pomodori 6x6	Zucchine pezzi 3-5 mm	
Olive verdi rondelle	Olive verdi granuli	Olive nere rondelle	Olive nere granuli



Federica Cesarin e Iginio Massari



Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY
 Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it